ガステーブルコンロ
取扱説明書 保証書付

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用

品名コード（機器コード）	HR-P028A-DXAHL (11-052-01-00150)	HR-P028A-DXAHR (11-052-01-00151)	HR-P028A-DXDHL (11-052-01-00156)	HR-P028A-DXDHR (11-052-01-00157)
型式名	LW2247AL	LW2247AR	LW2247AL	LW2247AR

このたびは、東京ガスのガステーブルコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の54ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガスにお問い合わせください。



安全なご利用のために

毎日の使いかた

長くご利用いただくために

TOKYO GAS

36384700

TV47

各部のなまえ

品名コード	トッププレート（ガラス）			左コンロ	右コンロ	左パネル部	右パネル部
例 HR-P028A-DX A H L トッププレート　コンロ	A	ブラックミラー	L	高火力コンロ	標準コンロ	コンロ／高火力操作部	標準／グリル操作部
			R	標準コンロ	高火力コンロ	コンロ／標準操作部	高火力／グリル操作部
	D	シルバーミラー	L	高火力コンロ	標準コンロ	コンロ／高火力操作部	標準／グリル操作部
			R	標準コンロ	高火力コンロ	コンロ／標準操作部	高火力／グリル操作部

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取りはずしてください。
※図は品名コードの末尾がLのタイプです。
※品名コードの末尾がRのタイプについては、高火力コンロ、標準コンロの点火／消火ボタン、標準コンロ温調操作部、センサー解除キーの位置が左右逆になります。

グリル排気口カバー

トッププレート

グリル焼網（フッ素コート加工）

グリル受け皿（フッ素コート加工）

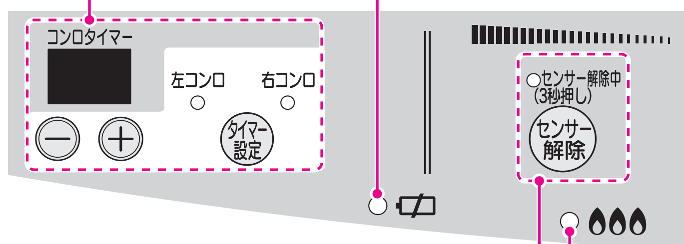
グリルとびら

グリルとびら取っ手

電池交換サイン・コンロ操作部

〈全コンロ用〉
タイマー設定部
（21ページ）

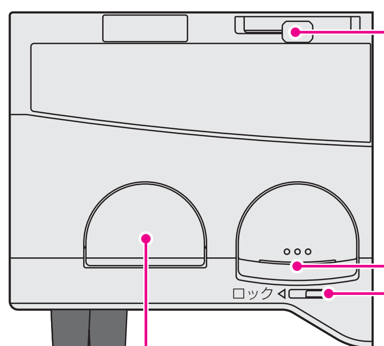
電池交換
サインランプ（49ページ）



〈高火力コンロ用〉
燃焼ランプ
センサー解除キー（20ページ）

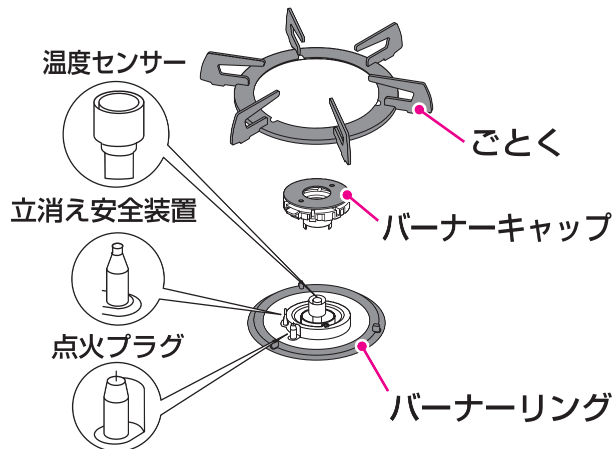
電池ケース部・高火力パネル部

〈高火力コンロ用〉
火力調節つまみ
点火／消火ボタン
（19ページ）
ロックつまみ
（18ページ）

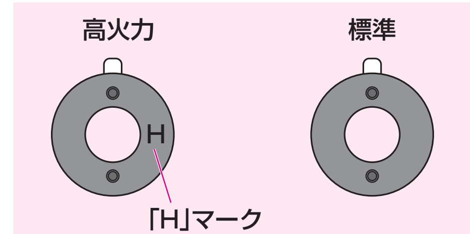


電池ケース
（39ページ）

コンロ調理部

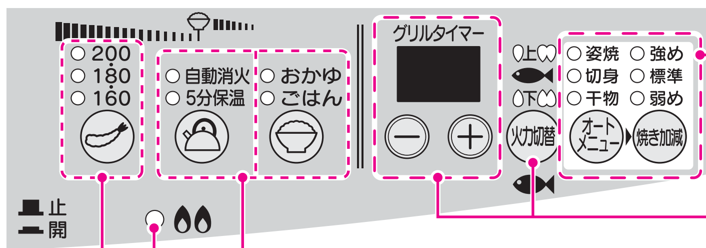


バーナーキャップの形状



※高火力コンロは、バーナーキャップに
『H』マークを表示しています。

標準コンロ温調操作部・グリル操作部



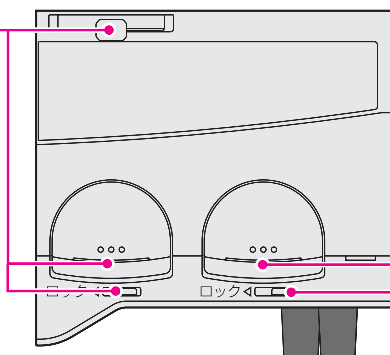
オートグリル操作部
オートメニューキー(35ページ)
焼き加減キー(35ページ)

〈グリル用〉
タイマー設定部
火力調節キー(33ページ)

〈標準コンロ用〉
揚げものキー(23ページ)
湯わかしキー(25ページ)
炊飯キー(29ページ)
燃焼ランプ

標準コンロパネル部・グリルパネル部

〈標準コンロ用〉
火力調節つまみ
点火／消火ボタン
(19ページ)
ロックつまみ
(18ページ)



〈グリル用〉
点火／消火ボタン
(33ページ)
ロックつまみ
(18ページ)

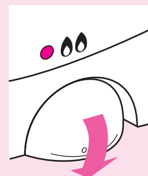
かんたん操作ガイド

コンロ操作部

煮る、炒める

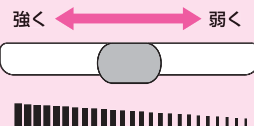
（全コンロ）





①点火





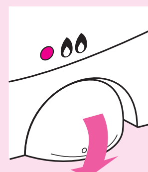
②お好みの火力に火力調節する

コンロ操作部

揚げる、焼く

（標準コンロ）





①点火





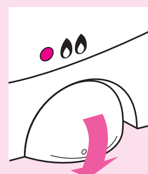
②揚げもの温度を設定する

コンロ操作部

お湯をわかす

（標準コンロ）





①点火





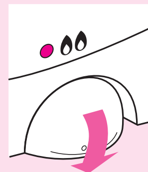
②湯わかしを設定する

コンロ操作部

ご飯を炊く

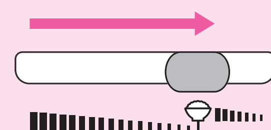
（標準コンロ）





①点火





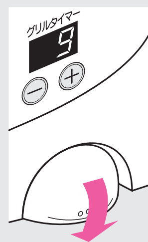
②火力調節つまみを⌔の位置に合わす

グリル操作部

オートグリルで

魚を焼く





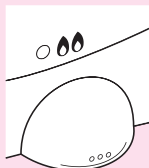
①点火
残り時間が表示
（例：9分）



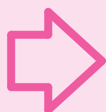
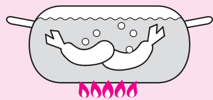


②魚に合わせ
メニュー設定

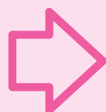
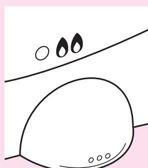
◇自動消火した場合は必ず点火／消火ボタンを戻してください。
電池の消耗が早まります。

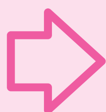
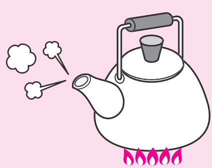
③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す

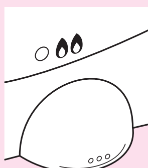
『ピピピッ』と鳴ったら
揚げもの開始

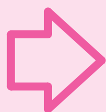
③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す

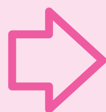
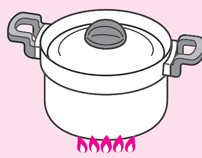
『ピー』と鳴り
自動消火

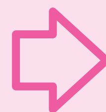
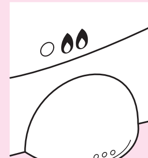
③点火／消火
ボタンを戻す




③炊飯を設定する

『ピピピッ』…自動消火
『ピー』…むらし終了

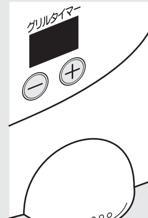
④点火／消火
ボタンを戻す




③焼き加減を
設定する

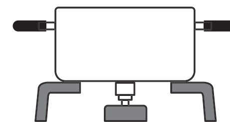



『ピー』と鳴り
自動消火

④点火／消火
ボタンを戻す

点火の際は…



・ごとく中央に鍋を置く

⚠警告

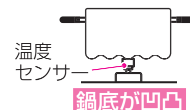
温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

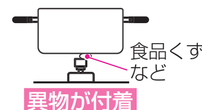
鍋底に密着しないと温度センサーが正しくはたらきません。

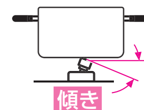
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

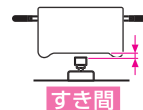


禁　止









必ずお守りください(安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

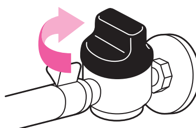
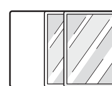
必ず守る	発火注意	換気する	
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う



① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③ お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。

①

②

③

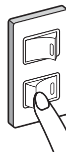

ガス漏れ時は、絶対に

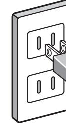
- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、火災の原因になります。





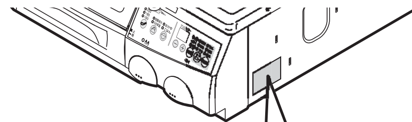



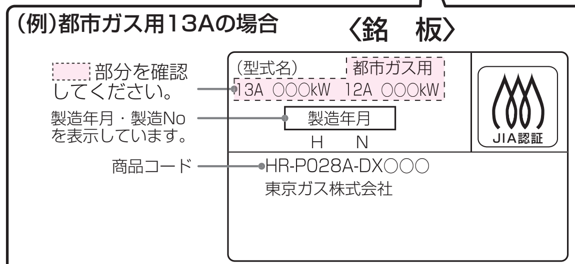
⚠警告　使用するガスについて


必ず守る

銘板（機器右側面に貼付）に表示しているガス（ガスグループ）で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。
わからない場合はお買い上げの販売店または、東京ガスにお問い合わせください。





⚠警告　火災予防のために

設置の際には


必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※ 離隔距離については15ページを参照。
防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、東京ガスにお問い合わせください。


必ず守る

機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

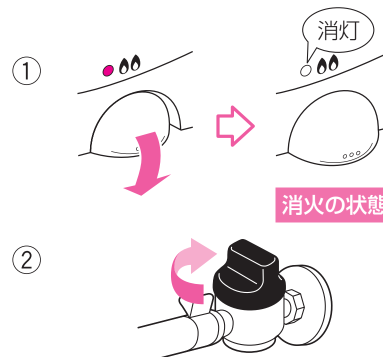
機器をご使用の際には


必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

① 消火する。
（点火／消火ボタンを『消火の状態』にする。）
② 機器のガス栓を閉じる。
③ お買い上げの販売店または、東京ガスに連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。




必ず守る

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。

※ 就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。


必ず守る

ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する

火災のおそれがあります。

必ずお守りください(安全上の注意) ②



火災予防のために

機器をご使用の際には



火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

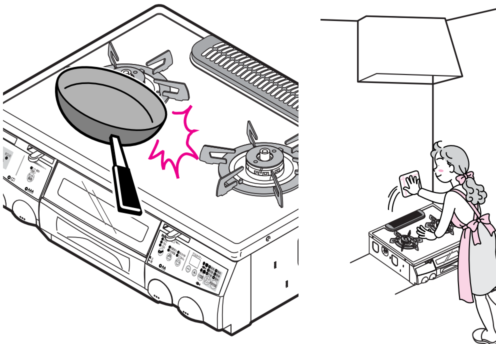
※ とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。

※ 破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。





火がついたまま持ち運ばない

やけどや火災の原因になります。



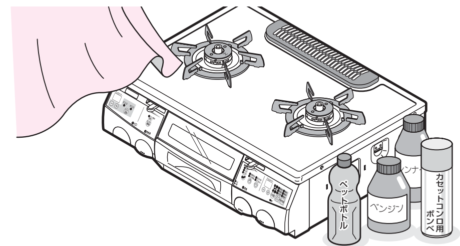
引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。



燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。
また、機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを、敷かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。



コンロ部をご使用の際には



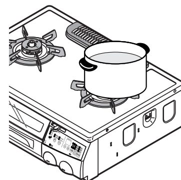
揚げものは必ず200mL以上の油で調理する

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。





センサー解除中は揚げもの調理をしない

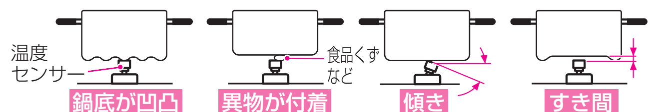
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。(センサー解除モードについては20ページ参照。)



温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。

- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。





耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

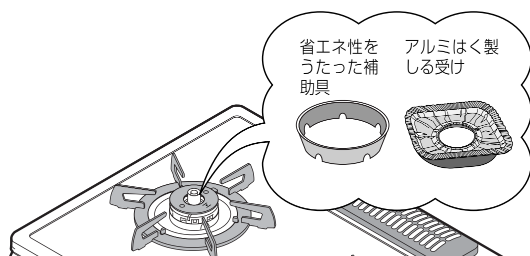
⚠警告 火災予防のために

コンロ部をご使用の際には


禁止

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

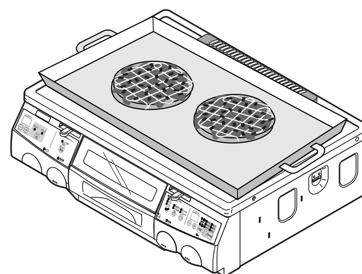
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。




禁止

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。



グリル部をご使用の際には


必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器の損傷の原因になります。


必ず守る

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。


禁止

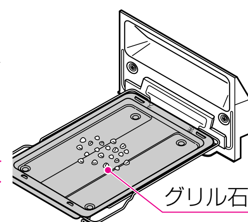
グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。


必ず守る

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

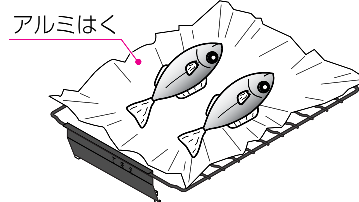
たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。




発火注意

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。



点検の際には


分解禁止

絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意) ③

⚠注意　火災予防のために

機器をご使用の際には



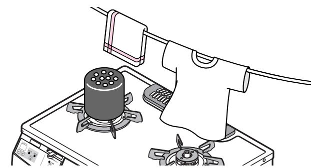
使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。



点火したときはバーナーが着火したことを確認する
着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。



調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。過熱・異常燃焼による機器焼損や衣類などが落下して火災の原因になります。



グリル部をご使用の際には



魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。



鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。



グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う
① 点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、機器のバーナーを消火する。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、お買い上げの販売店または、東京ガスに連絡する。
手順を行わなかった場合は、火災の原因になります。

⚠注意　ガス事故防止のために

設置の際には

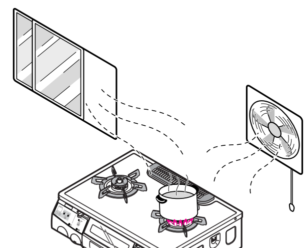


冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

機器をご使用の際には



使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



お手入れの際には



バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意　やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には



点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを『消火の状態』にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。



使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない

炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。
※調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”⇔“強火”と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。



コンロの奥へ手を伸ばすときは手前のバーナーによるやけどや衣服への引火に注意する

衣服に炎が移り、やけどの原因になります。



不安定な場所での使用禁止

キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には



やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



片手鍋や底が凹んだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない

- 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。



みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意下さい。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

必ずお守りください（安全上の注意）④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には



使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。



グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ

使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。



グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

やけどの原因になります。



グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない

グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。



グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。



グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。

お手入れの際には



お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。



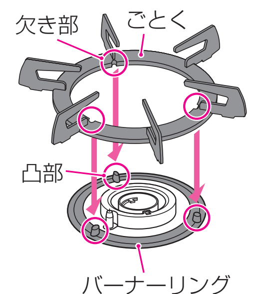
トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。



ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける

正しく取り付けないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼の原因になります。



⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には



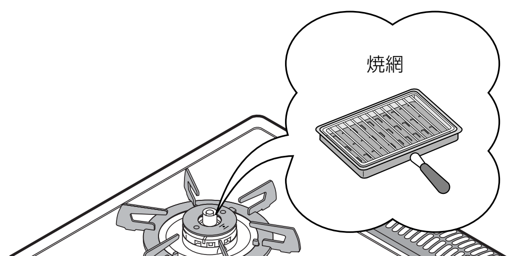
トッププレートに直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や損傷の原因になります。



焼網は使用しない

異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。





ごとくをはずして直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。

機器上部が変色する原因になります。



グリルとびら・グリルとびら取っ手・コンロ操作部・グリル操作部・電池ケース部などに重いものをのせたり、強い力を加えない

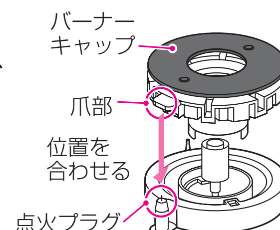
機器損傷の原因になります。

お手入れの際には



バーナーキャップは正しく取り付ける

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形する原因になります。



⚠注意 お子さまに対する注意



小さなお子さまだけで使用させない

思わぬ事故の原因になります。

お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することが出来ます。(18ページ)

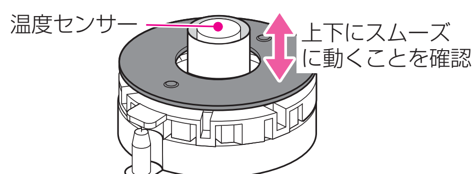
⚠注意 正常な動作のために



温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する

温度センサーのお手入れはこまめに行う(41ページ)

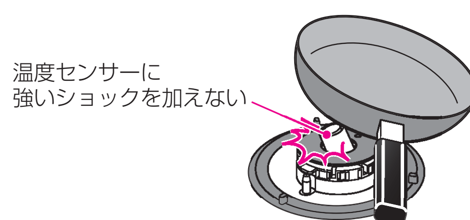
鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。





温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止(45ページ)などが正しくはたらきません。



必ずお守りください(安全上の注意)⑤

お願い

機器について

■ **この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。**

■ **長時間使用していなかったり、初めて使用するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。**
しばらく待ってから、再度点火してください。

■ **長期間使用しない場合は・・・**
- 機器のガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取りはずしてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■ **機器を廃棄する場合は・・・**
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

機器のご使用について

■ **使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**

■ **トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。

グリルのご使用について

■ **連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(46ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■ **魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。**
グリル過熱防止センサー(46ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

■ **冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。**
中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

■ **エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。**
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■ **鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■ **弱火のときは炎が見えにくい場合があります。**
消し忘れに注意してください。

■ **調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。また、鍋をのせかえたりコンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、弱火になったり、自動消火したり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。

■ **強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。**
鍋を動かすときは注意してください。

■ **煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

お手入れについて

■ **機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。**
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

機器の組み立てと設置

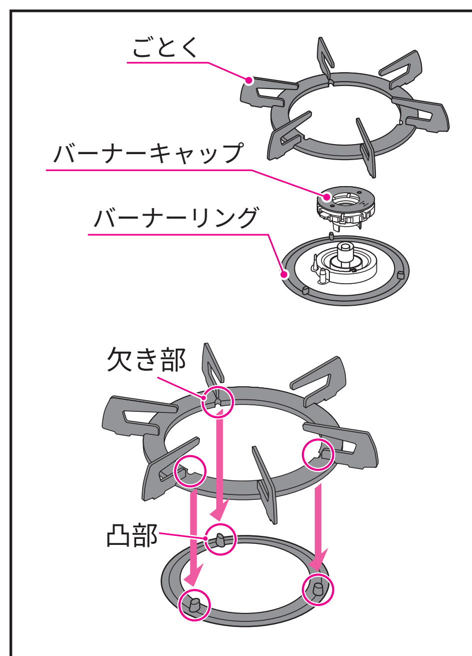
組み立てかた

◎包装を取り除き組み立てます。
（テープ類は取りはずしてください。）

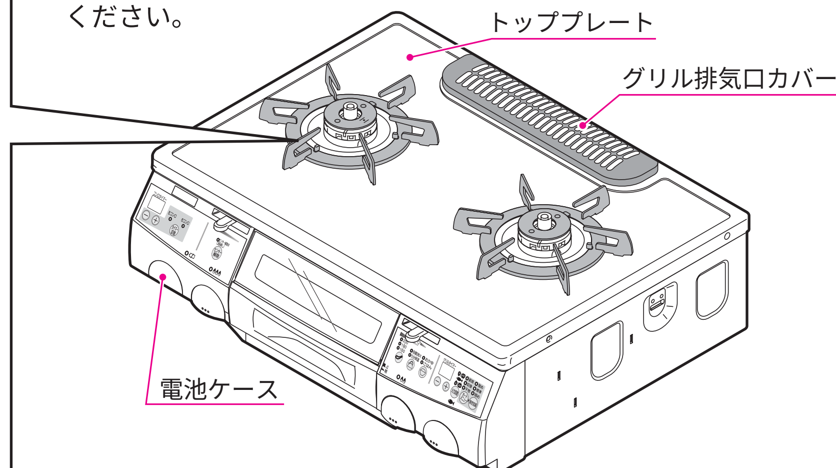
⚠注意

グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く
火災のおそれや機器焼損の原因になります。





※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部（3ヶ所）に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。



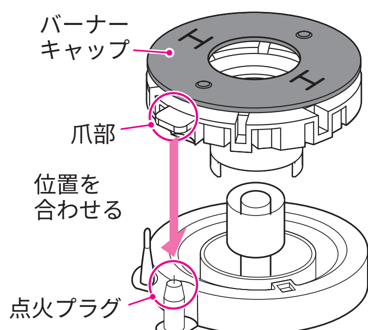
※電池ケースに電池を入れる。（39ページ）

※グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて組み付けてください。（42ページ）

◎バーナーキャップの取り付けかた

・図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。
（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）

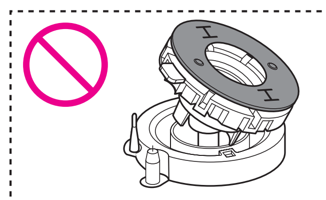
※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



⚠注意

バーナーキャップを正しく取り付ける
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。





※高火力コンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

◎設置場所について

⚠注意

水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する
機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。
湯沸器の下には設置しない。やむをえず設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。
照明器具など樹脂製品の下には設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



周囲の防火措置（機器の設置）について

設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

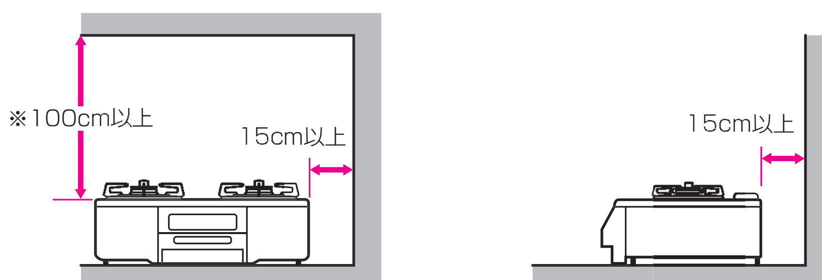
⚠警告

可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず **防火措置1または2** を行う
高火力コンロ側は壁から離す
火災のおそれがあります。



防火措置1

◇可燃物（壁・たななど）から離す。
※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。



防火措置2

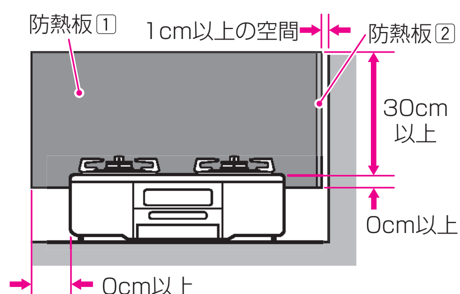
◎防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

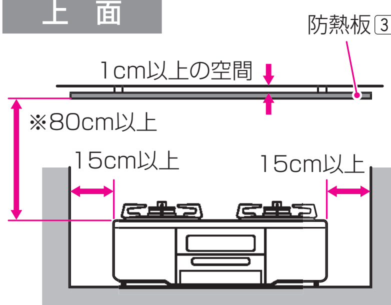
壁から **防火措置1** の離隔距離がとれない場合は、必ず弊社指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う
火災のおそれがあります。



側面・背面

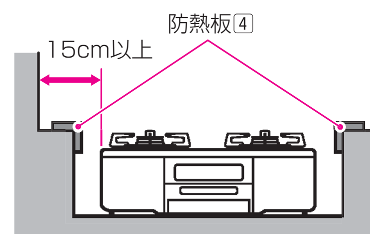


上　面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コ ー ド 番 号	高さ(mm)	幅(mm)
1	LP0105	350	600
2	LP0106	350	535
3	LP0107	550	900
4	LP0108	150	500

・防熱板は4種類用意しております。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

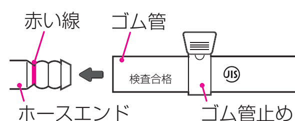
ガス接続について

ガス接続について

ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

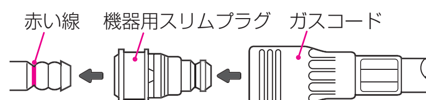
⚠警告

ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの)を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める



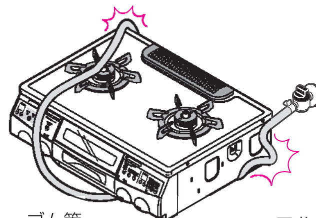


ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する



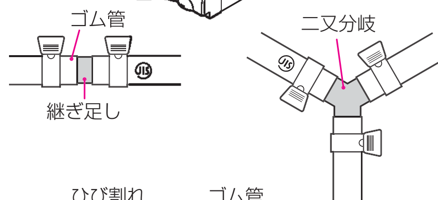


ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する



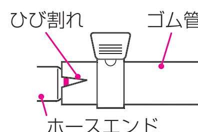


ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない





ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない





接続口に汚れやゴミがないようにする
ガス漏れの原因になります。

ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、JISマークの入っているものは、ときどき(6ケ月に1回程度)点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する
ガス漏れの原因になります。

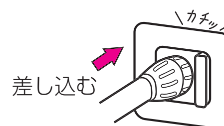
迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります
接続はお買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに依頼してください

お部屋のガス栓について

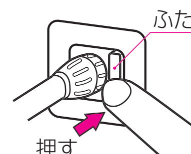
⚠警告

ガス栓が“開閉つまみのない「ガスコンセント」”の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法
ガスコードなどのガス栓用ソケット側を上図のようにガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込みます。



取りはずし方法
ソケットをはずすときは、左図のようにふたを押します。



コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 油料理など ※5 油の量：200mL以上	温調機能 揚げもの ☞23 (油の量：500mL~1L)	温調機能 湯わかし ☞25 (水の量：500mL~2L)	温調機能 炊飯 ☞27 (米の量：1~3合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	○ おかゆのみ可能
やかん	—	—	—	○ ※2	—

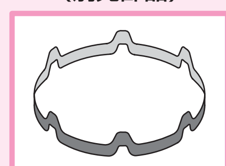
○：適しています。　×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　高火力コンロのセンサー解除モード(20ページ参照)にすると途中消火せず使用できます。
　(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつく程度がきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。

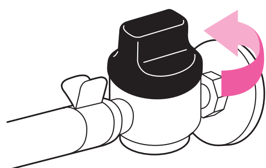
中華鍋について

◇鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
◇中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。

※中華鍋用補助ごとくは、高火力コンロで使用してください。
※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着しないものがあります。
　高火力コンロのセンサー解除モードを使用してください。(20ページ参照)
※中華鍋を煙が出るまで予熱する場合は、高火力コンロのセンサー解除モードを使用してください。

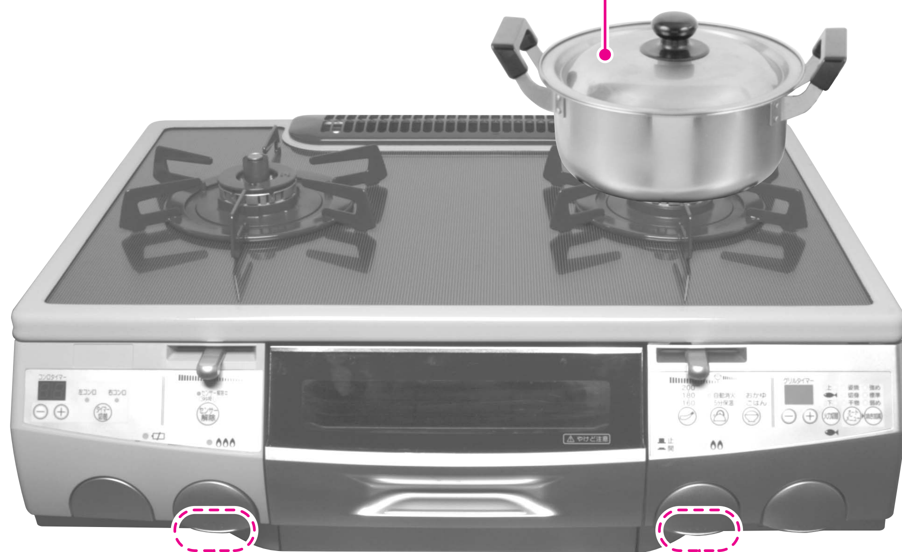
中華鍋用補助ごとく
(別売部品)





❶ ガス栓を全開にする。

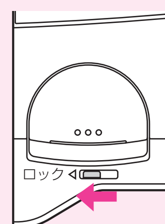
❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く。



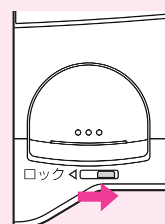
ロック機能 小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

◇点火／消火ボタンが「消火の状態」のときに、ロックつまみを左右に動かすことによりロックの設定／解除ができます。

◎ロックの設定
（ロックつまみ左）



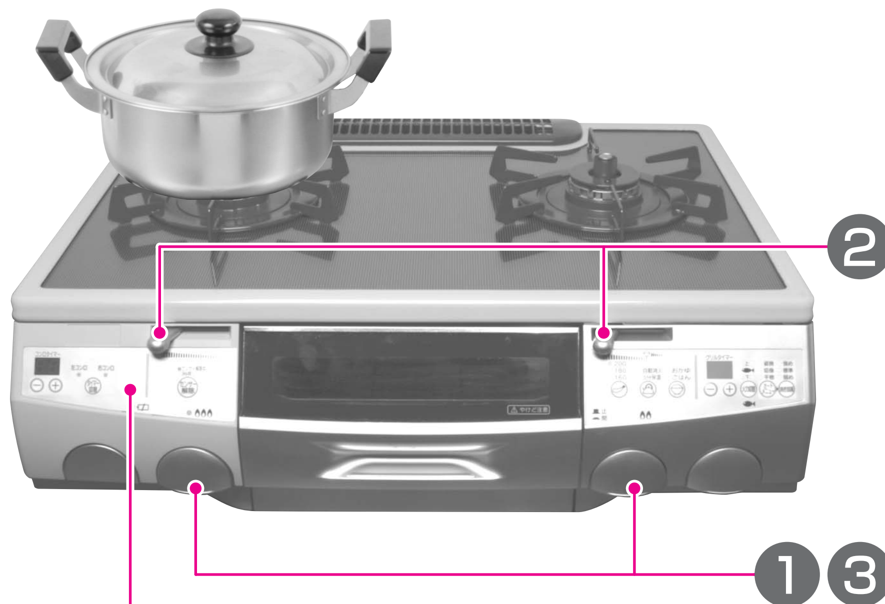
◎ロックの解除
（ロックつまみ右）



コンロの使いかた

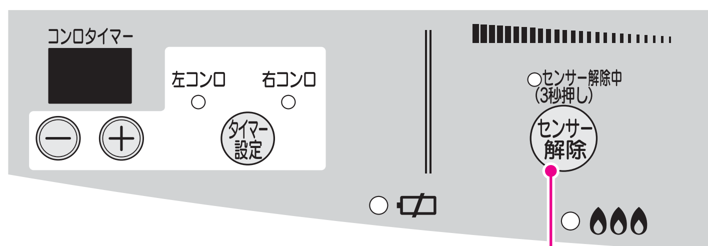
ごとく中央に鍋などを置く

準　備



基本操作
（全コンロ）

コンロ操作部



センサー解除キー

調理をするときのお願い

⚠注意

みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
強い火力で急激に過熱すると、突然、沸とうして飛び散ることがあります。（突沸現象については10ページを参照してください。）


必ず守る

◇炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。
・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

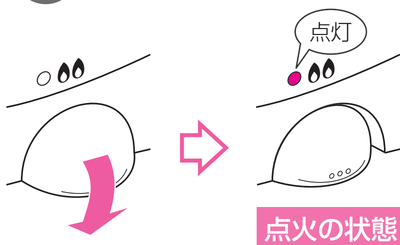


◇きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、左右コンロのセンサー解除モードで調理する。
・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき消火することがあります。

◇揚げものは左右コンロの揚げものモードで調理する。
・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、低い温度で自動消火することがあります。

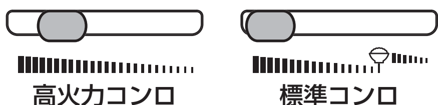
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点 火

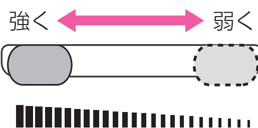


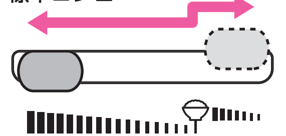
燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。

点火時の火力



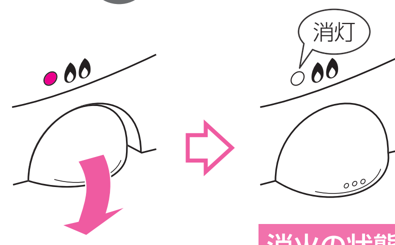
❷ 火力調節





点火後30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

❸ 消 火



120分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。
自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
自動消火する時間は変更可能です。（50ページ）

直火料理（あぶりもの）、いりもの料理、炒めものをしたいときは（高火力コンロのみ）

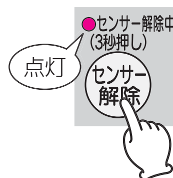
◇直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。

センサー解除モードとは

・焦げつき自動消火・天ぷら油過熱防止（45ページ）を一時的に作動させないためのモードです。
・直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）、鍋底のへこみが大きな鍋で温度センサーが鍋底にあたらない場合などにお使いください。
※温度センサーの故障を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

・点火後、（センサー解除）を3秒以上押してください。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。
消し忘れ消火機能の設定時間により、連続使用可能時間は異なります。



⚠警告

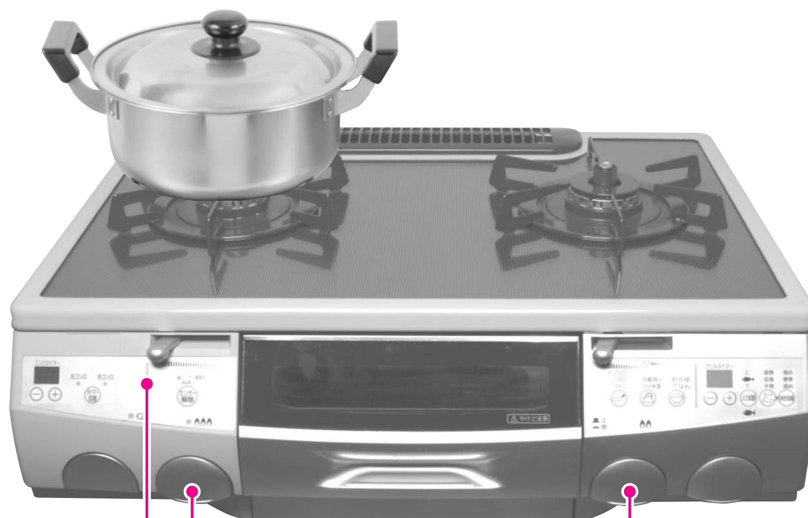
センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され**火災の原因になります。**



タイマーモード

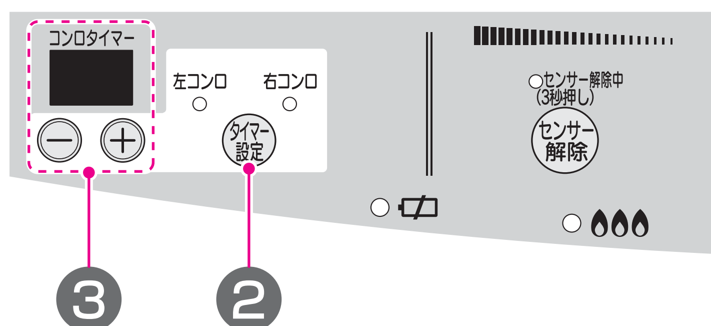
準　備

ごとく中央に鍋などを置く



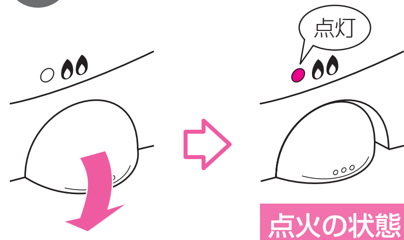
基本操作
（全コンロ）

コンロ操作部

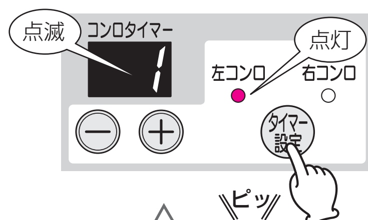


◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

① 点 火



② コンロを選択する

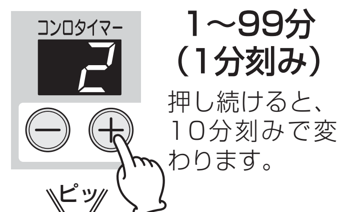


（タイマー設定）を押す毎に切り替わります。



※設定できるコンロは1ヶ所です。
※ ⊕・⊖ を押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、コンロが決定されます。
※火のついていないコンロと、炊飯・湯わかしモード中のコンロは選択できません。
※高火力コンロが右側仕様の場合は、「左」と「右」のランプの点灯順が逆になります。

③ タイマーを設定する



1～99分
（1分刻み）
押し続けると、10分刻みで変わります。

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用可能時間は最長120分、センサー解除モード使用時は最長60分です。）

使用中は、約30分毎にブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

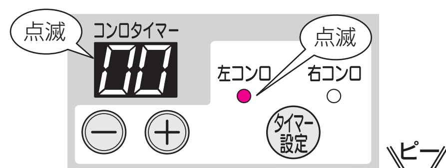
終了30秒前



ピピピッ

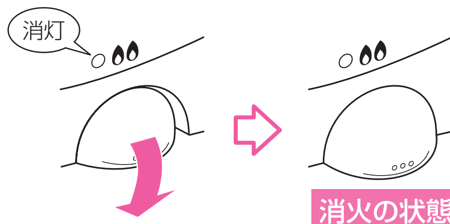
秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）



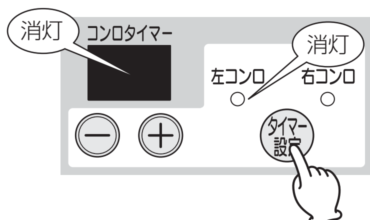
ブザー音『ピー』とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

④ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す。



タイマーモードの取り消し

タイマーモード中に（タイマー設定）を押すと、ランプが消え、タイマーモードが取り消されます。



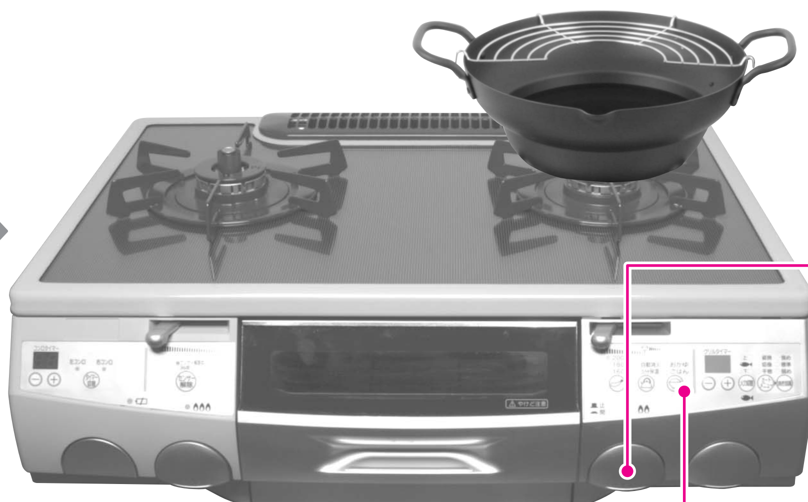
※タイマーモードを取り消しても消火しません。

揚げものモード

準　備

基本操作（標準コンロ）

ごとく中央に鍋などを置く



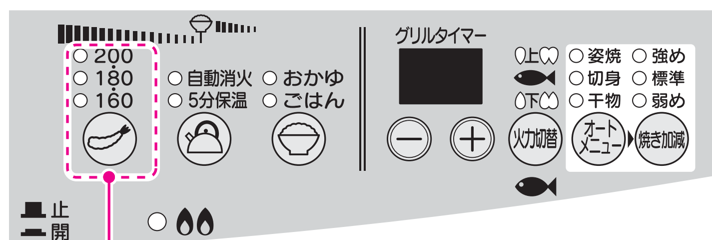
適した鍋

直径：18～24 cm
種類：天ぷら鍋
底の平らな中華鍋
鉄やアルミ製の鍋

適した油の量

500～1000mL

標準コンロ温調操作部



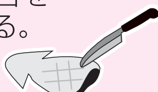
揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
（水分や空気は、加熱されると膨脹して破裂するため。）

ドーナツ
・生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。



イカ
・皮をむき、両面に切り目を入れる。



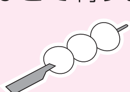
ししとう
（中が空洞の野菜など）
・切り目を入れる。



エビ
・尾は先を切る。



うずら（ゆで卵など）
・串などで刺す。



水分を含む野菜
・水分をとる。



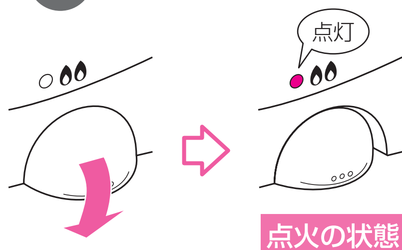
◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

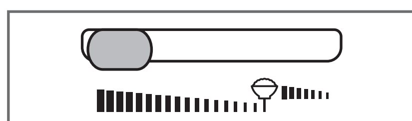
◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。
ほどよい焦げ色に焼きあげます。

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点 火

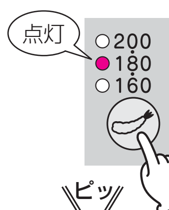


・機能を正しくはたらかせるために、火力調節つまみを強火側にしてください。



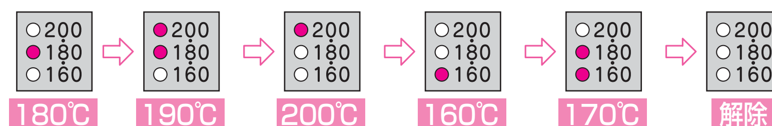
❷ 温度設定し、揚げる

〈着火後すぐ〉



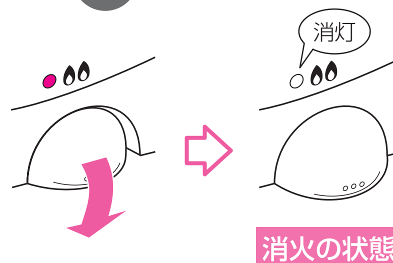
設定温度になると『ピピピッ』でお知らせ！調理を始めてください

を押す毎に切り替わります。



・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、 を押してお好みの温度に合わせてください。
※温度設定を解除しても火は消えません。

❸ 消 火



温度設定のめやす

<table>
<tr><th></th><th>160℃</th><th>170℃</th><th>180℃</th><th>190℃</th><th>200℃</th></tr>
<tr><td rowspan="5">揚げもの</td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">クルトン</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">手作りコロッケ</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">とりのからあげ・フライ・とんかつ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">ドーナツ・フリッター</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">焼きもの</td><td></td><td></td><td>ギョーザ
お好み焼き</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>ホットケーキ</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>オムレツ
ハンバーグ</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。

◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれることがあります。

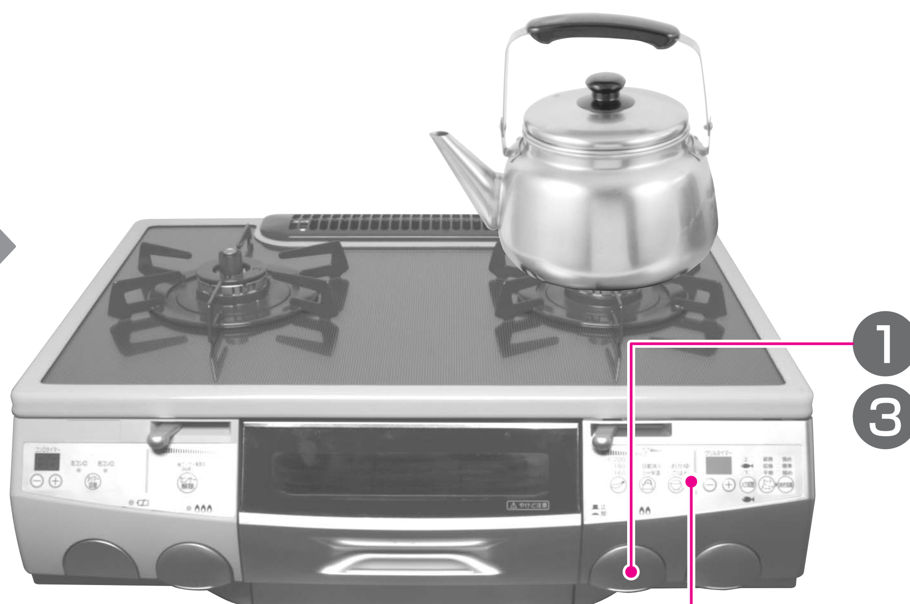
◇設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

湯わかしモード

準　備

基本操作
（標準コンロ）

ごとく中央にやかんを置く



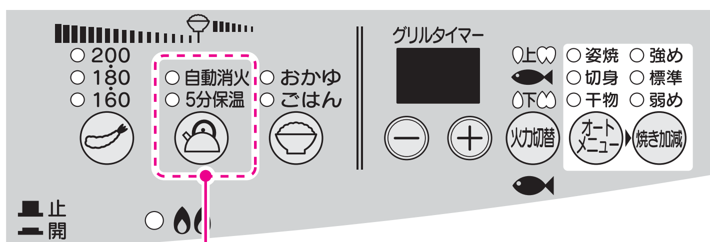
適した鍋

種類：やかん
底の平らなやかんや鍋

適した水量

500～2000mL
・やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。

標準コンロ温調操作部



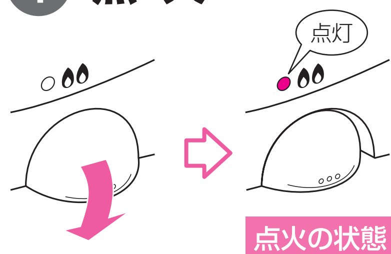
❷

お願い

◇やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
◇火力はやかんや鍋の径に応じて火力調節してください。
◇水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。
◇やかんや鍋にふたをしてください。途中でふたを開閉したり、ふたをしない状態では、十分に沸騰する前に消火したり弱火になる場合があります。
◇お湯から湯わかしモードした場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点 火



❷ 湯わかしを設定する

〈着火後すぐ〉



を押す毎に切り替わります。



解除

・お湯をわかしている途中で　を押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。

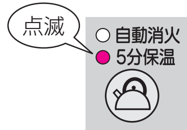
※湯わかしモードを取り消しても消火しません。

湯わかし(5分保温)の場合

お湯がわくと ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になり5分間保温した後、自動的に消火します。



終了2分前

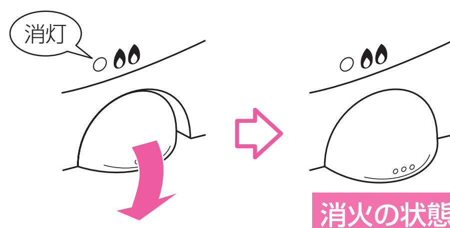


自動消火



ブザー音『ピー』と操作部および燃焼ランプが消灯します。

❸ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



炊飯モード 下準備

お米の準備

お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

◇炊き込みごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
◇おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。
(増減する水量は±10%程度までに)

※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

① **お米をとぐ**	◇**たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。** **一度目のとぎ水はすぐに流す。** **(ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。)** **「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返し、洗ってください。** ※といだ後のお米は、よく水を切ってください。
② **お米に水を含ませる**	◇**水の量は、上記のめやすを参考にしてください。** ◇**30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)** ・お湯を使わないでください。(ご飯に芯が残ります。)

③ 鍋のセット

適した鍋

鍋径：18cm以上
種類：アルミ製の鍋



◇炊飯専用鍋を別売しています。

◇水に浸したお米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。

※温度センサーの上面や鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



◇市販の文化鍋でも炊くことができます。

鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
ごはんはガラス鍋や土鍋はうまく炊けないため使用しないでください。（17ページ）

※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、東京ガスにお問い合わせください。

ご注意

◇お米のとぎが足りない場合は、においや着色の原因になります。
◇砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きむらや焦げの原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

無洗米を炊くポイント

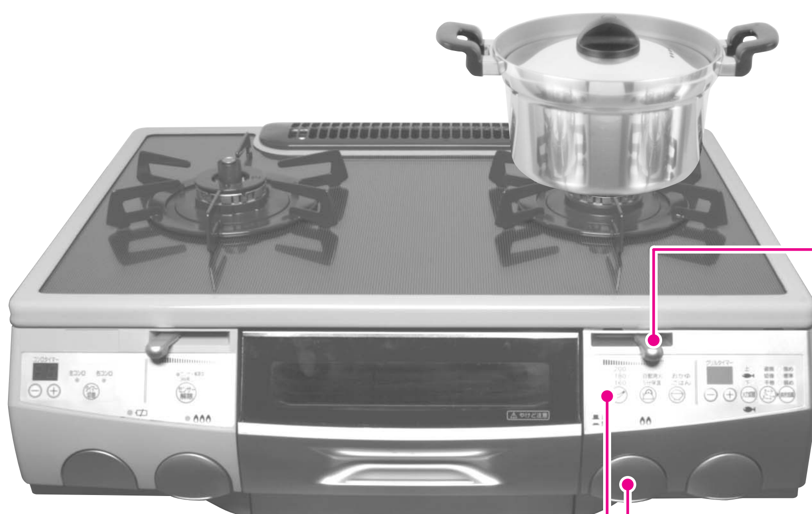
◇1・2度すすぐ。
にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
◇十分に水に浸す。
◇水の量を3%程多くする。または、専用の計量カップを使う。
◇よく混ぜて気泡をとばす。
水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

炊飯モード

ごとく中央に鍋を置く

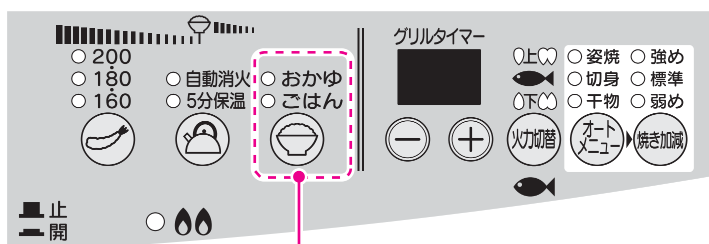
準　備

基本操作
（標準コンロ）



標準コンロ温調操作部

❶❹ ❷ ❸

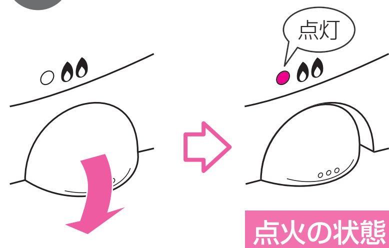


ご注意

◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは再度 (ごはんボタン) を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。

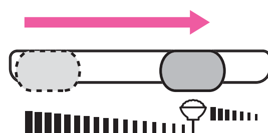
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点 火



点火の状態

❷ 火力調節



・火力調節つまみをの位置に合わす。
・火力調節つまみを の位置にしないとうまく炊けない場合があります。

❸ 炊 飯 設 定

〈着火後すぐ〉



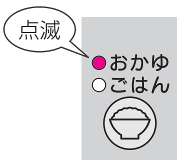
を押す毎に切り替わります。



・炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
・弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
※炊飯設定を解除しても火は消えません。

おかゆの場合

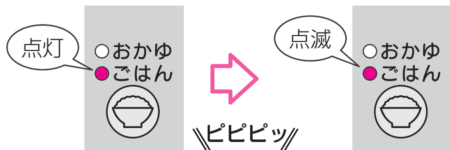
終了2分前



炊飯時間のめやす
ごはん：約20分
おかゆ：約45分

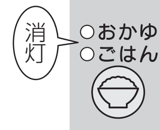
ごはんの場合

自動消火後 むらし開始　　**むらし終了2分前**



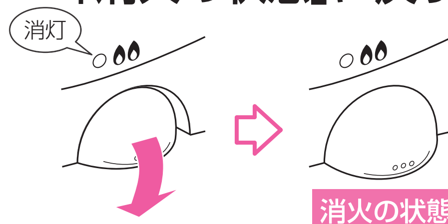
自動消火

ごはんむらし：約10分
※むらしが終わるまで、ふたを開けないでください。



ブザー音『ピー』と操作部および燃焼ランプが消灯します。

❹ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



※むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

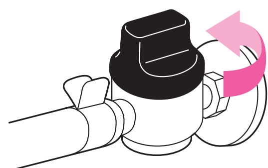
おかゆについて

◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。
◇**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**
ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

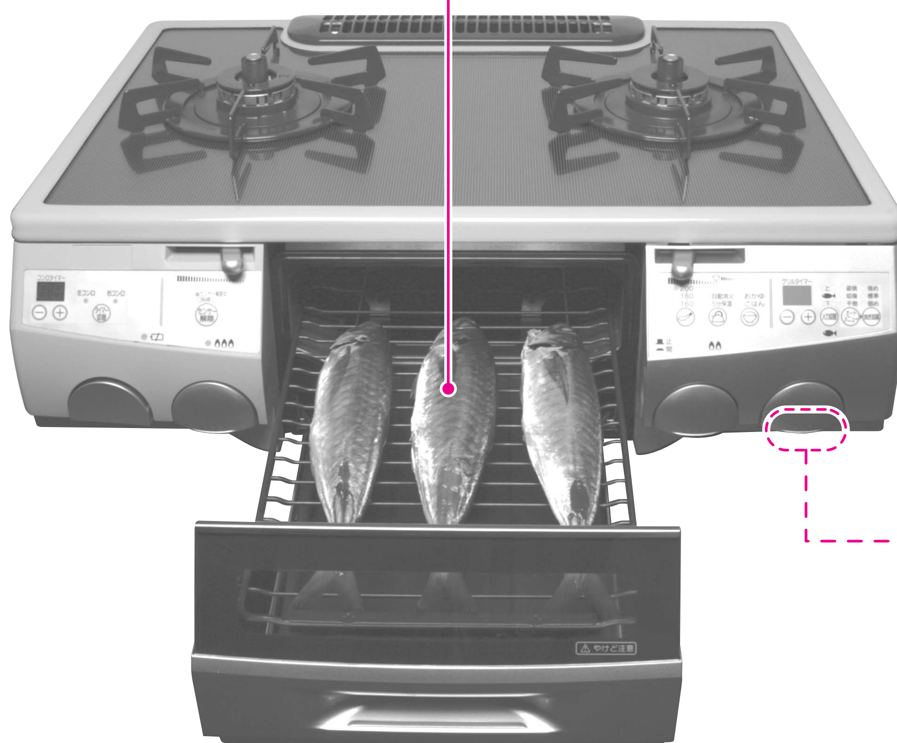
◇**2人分（茶わん約2杯分：300g）の例**
①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
②鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ強火で炊く。
③煮たったらアクをとり、弱火で10～15分炊く。
④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

グリルを使う準備



❶ ガス栓を全開にする。

❷ 調理物を入れる。



（18ページ）

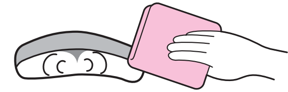
はじめてグリルを使うとき

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。（煙やにおいが出ることがあります。）
空焼きしているときにグリル過熱防止センサーが作動し、消火する場合があります。（タイマー表示部「02」表示）その場合は、少し待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

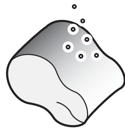
- **冷凍の魚**
  - ・完全に解凍する。
- **生魚**
  - ・水洗いしたあと、水気をよくふき取る
- **みそ漬けやかす漬けの魚**
  - ・みそやかすをよくふき取る



塩焼きの下ごしらえ

◇鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

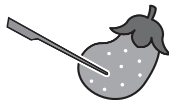
- **さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚**
  - ・多めに塩をして、おき時間は長めにする



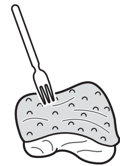
- **白身魚**
  - ・少なめに塩をして、おき時間は短めにする
- **川魚やいか、えび、貝など**
  - ・焼く直前に塩をふる

魚以外の下ごしらえ

- **なすやししとうなどの野菜は**
  - ・表面に穴を開けるか切り目を入れる

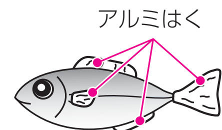


- **鶏肉など油の多い食材は**
  - ・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く



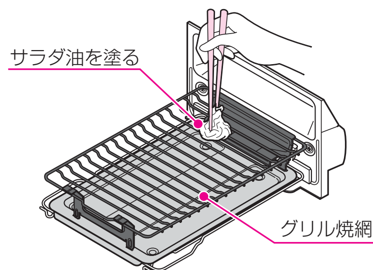
ワンポイント

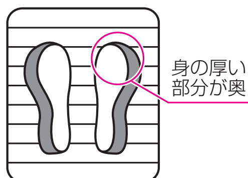
◇魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
◇尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

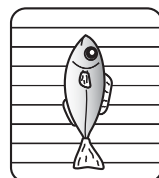


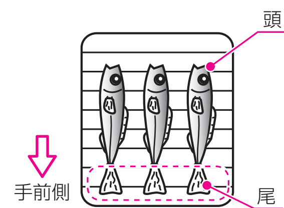
魚を焼くときは

◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
◇魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
◇魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
◇ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。

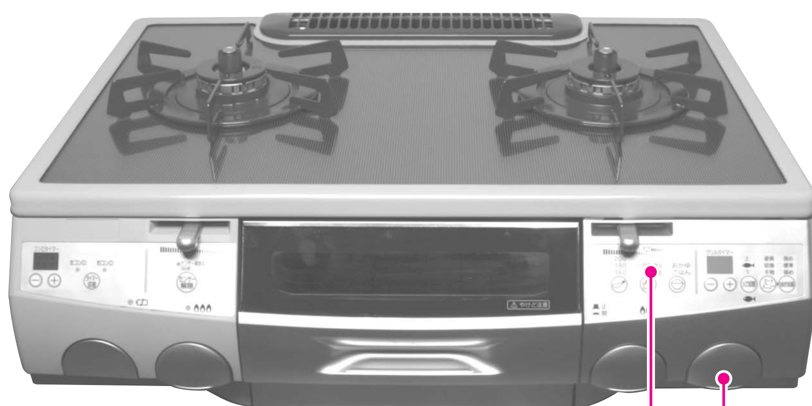





1尾の場合中央に置く

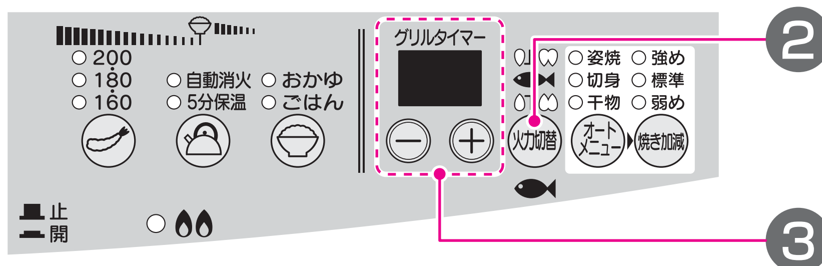


グリルの使いかた：マニュアルグリル



グリル操作部

❶❹ ❷ ❸



⚠警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする

グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。



必ず守る

⚠注意

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。



必ず守る

コツとご注意

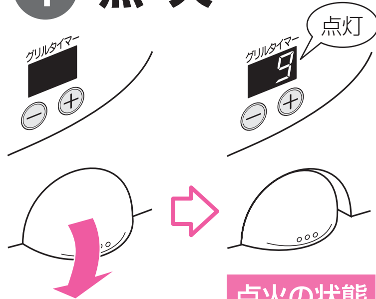
◇形くずれ防止のコツ

・2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
・予熱後一旦消火し、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

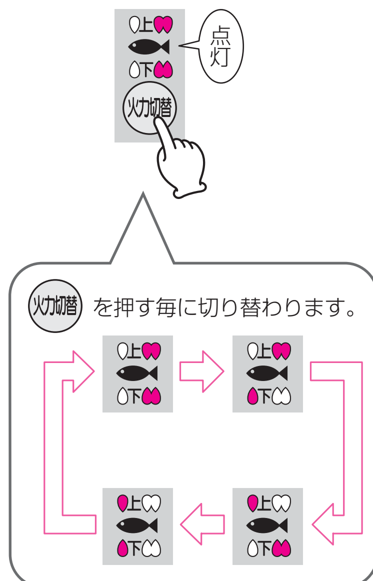
① 点 火



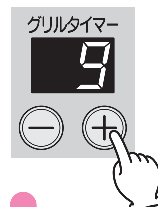
グリルが点火後、タイマーがスタートします。

グリル庫内温度	タイマー
高い場合	6分
低い場合	9分

② 火力調節



③ タイマーを設定する



タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。
（連続使用可能時間は15分です。）

1～15分
（1分刻み）

終了30秒前



ピピピッ

秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）



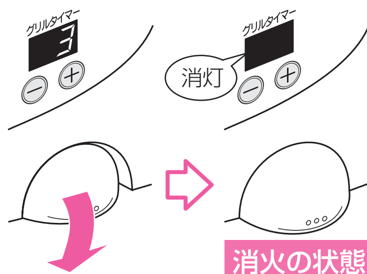
点滅

ピーッ

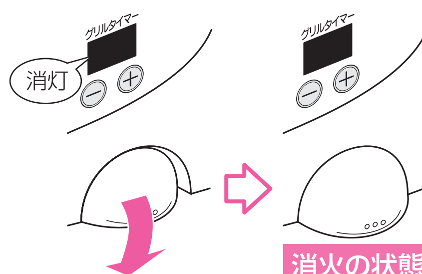
ブザー音『ピー』とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

途中で消火したい場合

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



④ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



グリルタイマーについて

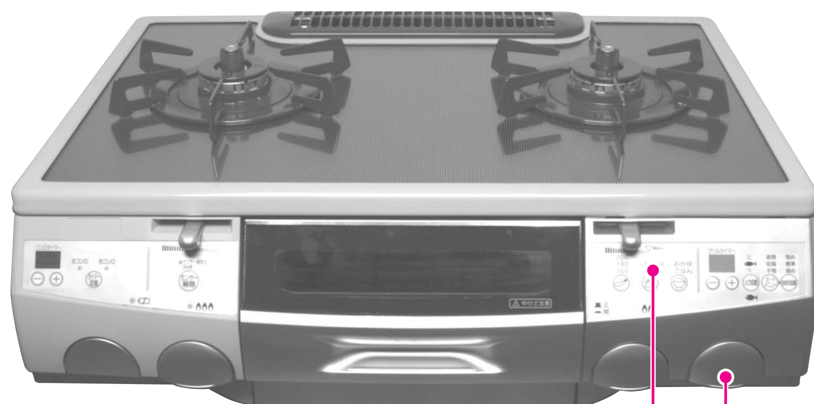
◇**グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。**
・グリル庫内温度に応じて、タイマー設定6～9分を自動的に設定します。
※タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

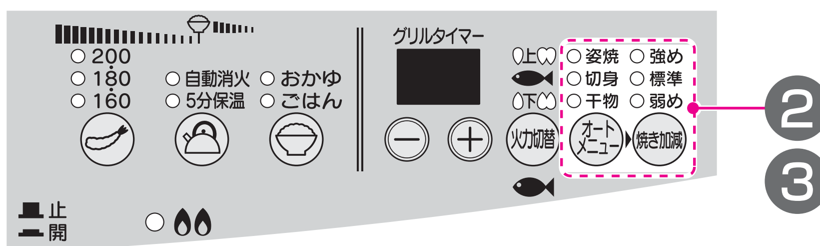
◇**ご注意**
・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
・グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。
・干物や脂分の多い魚（にしん・塩さばなど）は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。（調理中はグリル庫内の状態に注意してください。）また、小魚の干物（めざし・うるめなど）の焼き時間のめやすは2～3分です。（グリル庫内温度が高い場合は1分程度）焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

オートグリルモード

準　備

基本操作
（グリル）





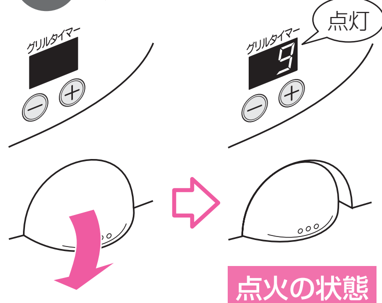
⚠注意

みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し、身欠きにしんは、オートグリルモードを使用しない
発火のおそれがあります。

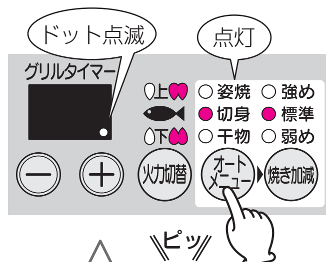
◇オートメニューは魚専用です。魚以外は、マニュアルグリルで焼いてください。
◇予熱しないで使用してください。
◇オートグリル使用中は、グリルとびらを開けないでください。
◇種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
◇連続して焼くときなど、グリル庫内温度が高い場合は、オートグリルモードを受けつけない場合があります。
（オートメニュー）キーを押すとブザー音『ピーピーピー』とお知らせします。
しばらく待ってから使用してください。
◇焼き上がったら、調理物をすぐに取り出してください。

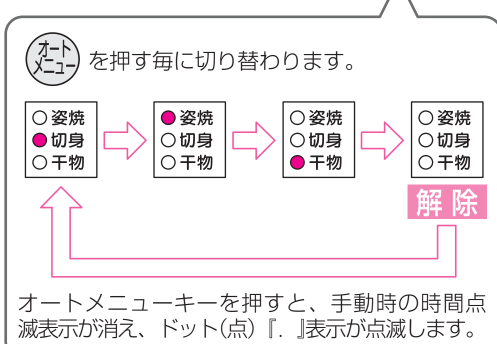
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点 火

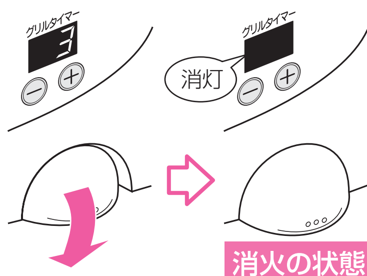


❷ メニューを設定する

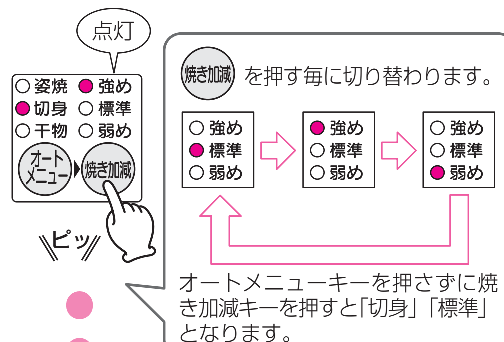


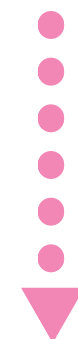






❸ 焼き加減を設定する





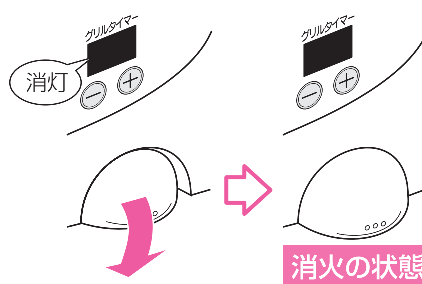
点火すると機器が調理時間を計算します。
時間(分)が表示されるまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
※グリルタイマー時間の変更はできません。

自動消火(タイマー終了)



ブザー音『ピー』とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

❹ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



オートグリルモードの取り消し

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
取り消し後に再び調理する場合は、マニュアルグリル(33ページ)で行ってください。

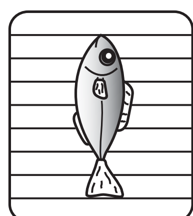
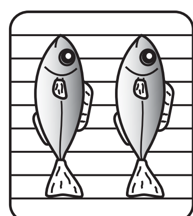
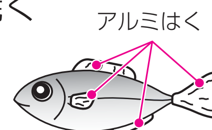
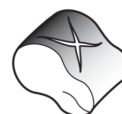
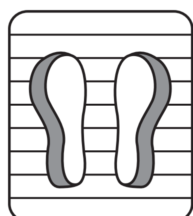
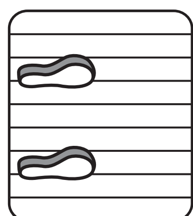
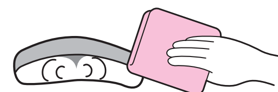
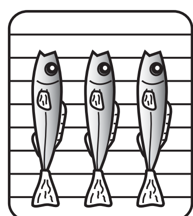
◇魚などの焼きかたが浅い場合は

・再度点火する場合は、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

オートグリルモード

◇魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オートメニュー	焼き加減 弱　め	焼き加減 標　準	焼き加減 強　め
姿焼	さんま 1～4尾（1尾 180g以下）	さんま 1～4尾（1尾 180g以上） あじ 1～4尾（1尾 200g以下） 鯛 1尾（1尾 250g以下）	あじ 1～4尾（1尾 200g以上） 鯛 1尾（1尾 250g以上）
切身	ぶり照り焼き 1～6切（1切 80g程度） さわらみそ漬け 1～6切（1切 80g程度）	さば切身 1～6切（1切 80g程度） 鮭切身 1～6切（1切 80g程度）	さば切身 1～2切（1切 150g程度） 太刀魚 1～6切（1切 80g程度）
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1～2枚（1枚 100g程度）	あじ開き 1～4枚（1枚 70g程度） 干しかれい 1～2枚（1枚 120g程度） ほっけ開き 1～2枚（1枚 180g以下）	ほっけ開き 1～2枚（1枚 180g以上）

魚の置きかた	ポイント
 ◇頭を奥に 1尾の場合中央に置く  手前側 2尾以上は均等に	◇尾・ヒレをきれいに焼く ・多めの塩を塗る ・アルミはくで包む  ◇火通りをよくする ・皮面に切り込みを入れる  ◇みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、弱めで調理する
 ◇皮面を上向きに 身の厚い部分を奥にして左右どちらかに置く  手前側 小さい切身は、身の薄い部分を外側して左右どちらかに置く	 **お願い** ◇厚みのある魚など（切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください
 手前側 ◇頭を奥に	◇干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています ◇脂のりがよい場合は焦げやすくなります

電池交換

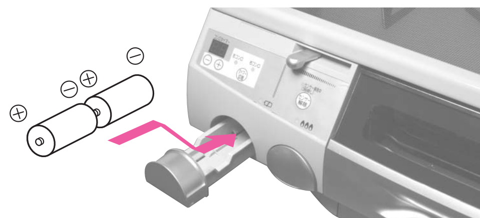
必ず機器が冷えてから行ってください！

1 電池ケース下部に指を引っ掛け、引き出す。

※電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。



3 単1形アルカリ乾電池(2個)の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。



2 乾電池を取り出す。

※乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って引き上げると取り出しができます。



4 電池ケースを元の位置に戻す。



⚠注意

乾電池は充電・分解・過熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



お願い

◇乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。
　また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
◇乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
　マンガン乾電池を使用すると寿命が短くなります。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。

◇乾電池の寿命は、乾電池の種類によって異なりますが、通常約1年をめやすにしてください。
◇付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電により寿命が短くなっている場合があります。

お手入れ　その前に！

⚠注意

お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。



お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

バーナーキャップを正しく取り付ける
正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

お手入れ道具・洗剤について

○	スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤、トッププレートのみ：クリームクレンザー	
×	ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	◇キズの原因となるもの ・部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
×	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	◇部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの。
×	歯みがき粉、弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの。
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

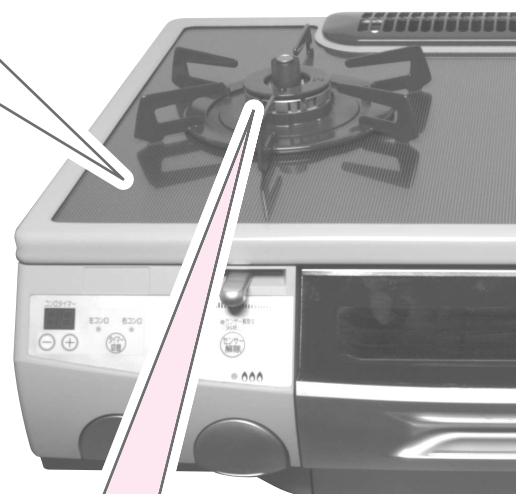
◇ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。
煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気カバー・グリル部品ははずせます。
それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

トッププレート

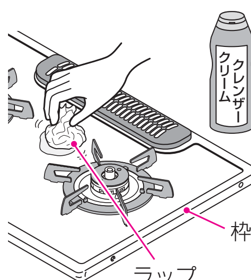
◇台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないように乾いた布で再度ふいてください。





取れにくい汚れ

◇メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用しないでください。)をつけてこすり、ふき取ってください。

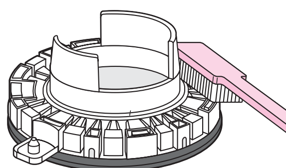


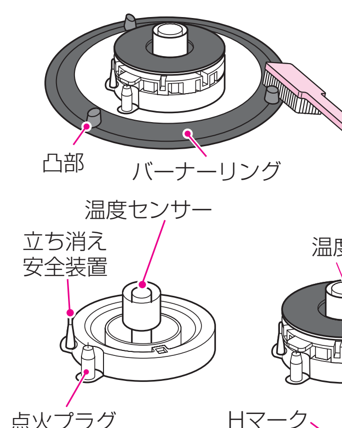
※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。

バーナー部

◇バーナーキャップやバーナーリングは、台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないように乾いた布で水気をふき取ってください。

※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。





◇点火プラグ・立ち消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを布でふき取ってください。(洗剤などは使用しない。)

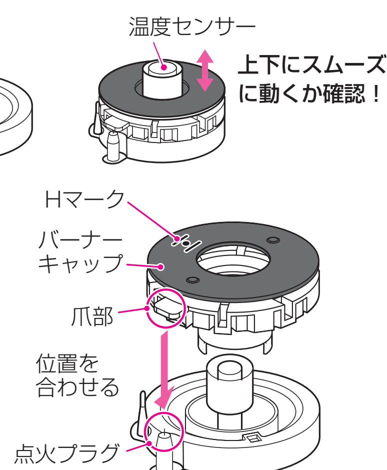
※温度センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。

取り付けかた

◇バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえたりしないでください。)

※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

※高火力コンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。



**お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください！
洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。**

グリル排気口カバー

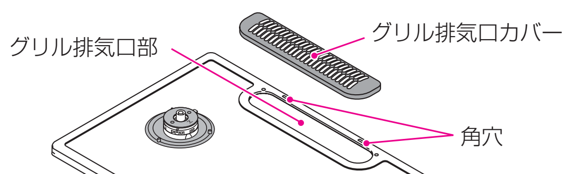
◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

◇グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に上方から入れてください。



ごとく

◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

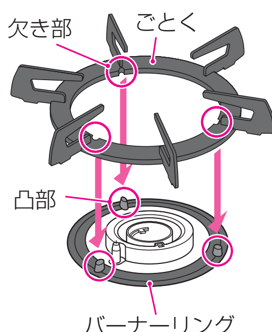
取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

◇ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部(3ヶ所)を合わせて取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。



機器表面・操作部

◇乾いた布でよくふいてください。



取れにくい汚れ

◇中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないように乾いた布でふいてください。

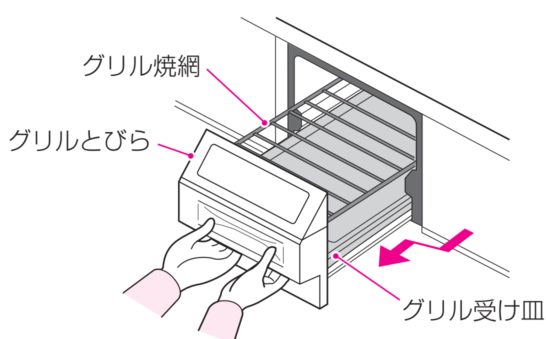
※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

グリル部のお手入れ

グリル受け皿・グリルとびら取りはずし

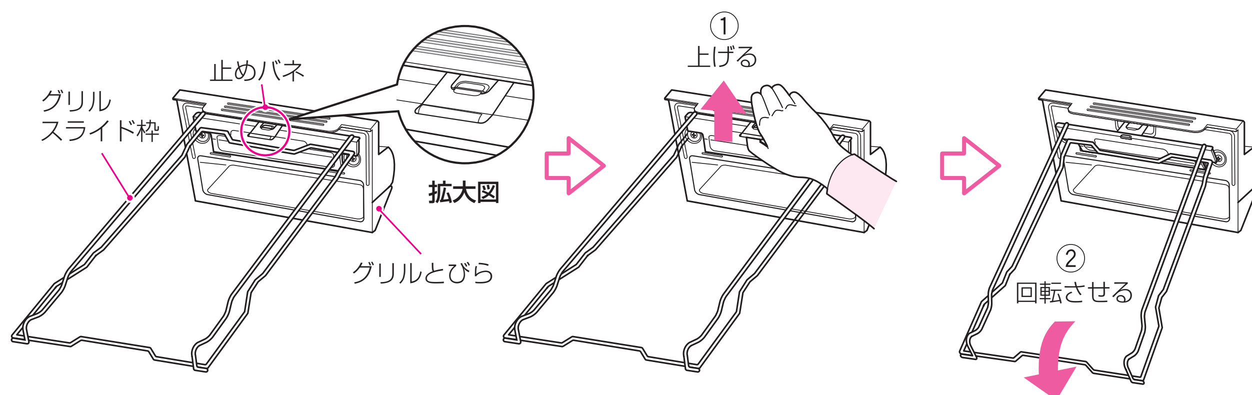
◆グリル部の取り出しかた

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、手前を少し持ち上げて、再度引き出す。
※グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



◆グリルとびらの取りはずしかた
※上下逆さまから見た図で説明しています。

①グリルスライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向に上げる。
②グリルスライド枠を回転させ、取りはずす。



(上下逆さまから見た図)

グリル部のお手入れ

◆グリル受け皿・グリル焼網・グリルとびら

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

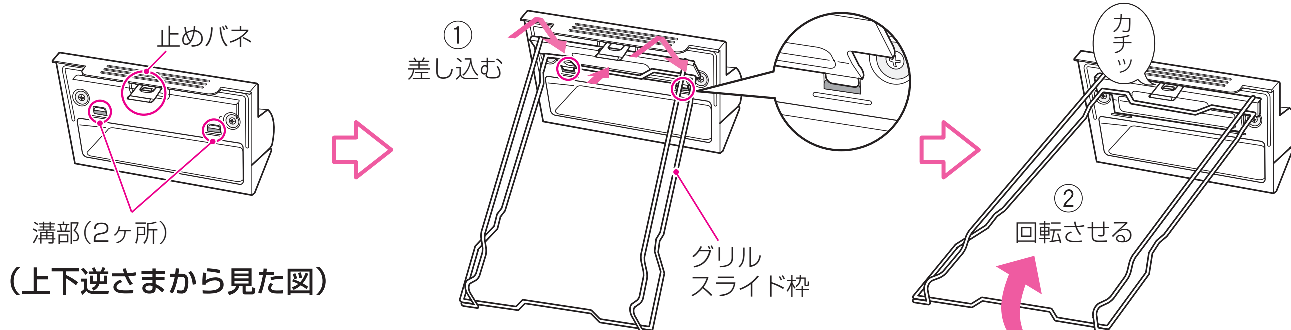
◆グリル庫内(側壁・底部)

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取った後、乾いた布で再度ふき取ってください。
※お手入れの際は、必ず手袋をはめてください。

グリルとびら・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

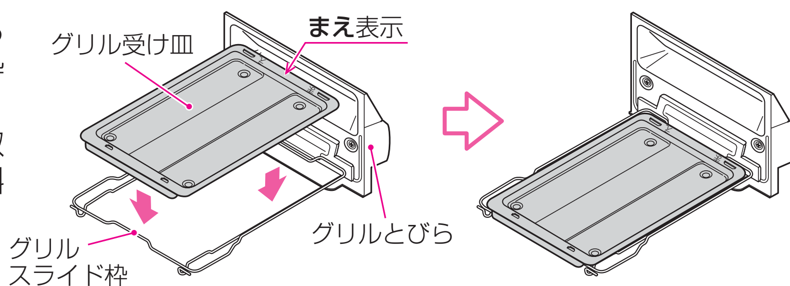
◆グリルとびらの取り付けかた

①グリルとびらの溝部(2ヶ所)にグリルスライド枠を差し込む
②グリルスライド枠を図のように回転させ、止めバネが『カチッ』と音がするまで回転させる。



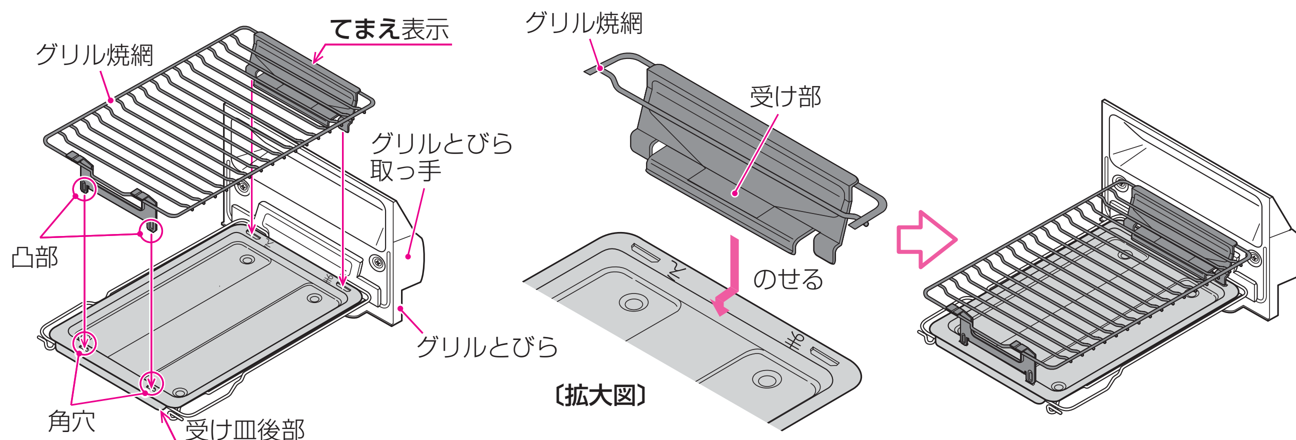
◆グリル受け皿の取り付けかた

・**まえ**と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにグリルスライド枠の上にのせる。
※グリルスライド枠の上にグリル受け皿が取り付けられていないと、グリル受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。



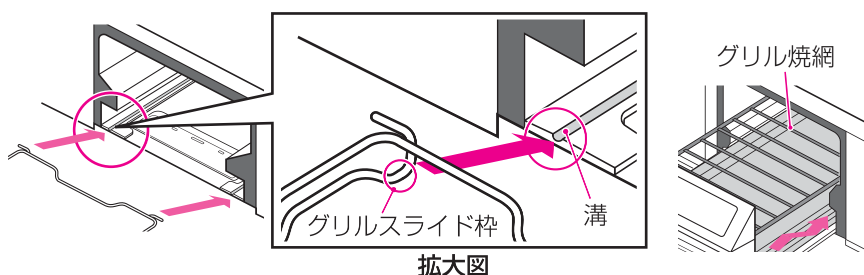
◆グリル焼網の取り付けかた

・グリル受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部をグリル受け皿の上にのせる。
※**てまえ**と表示している方をグリルとびら側にしてください。



◆グリル部の取り付けかた

・グリルとびらのグリルスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、水平にスライドさせ、とびらが完全に閉まるまできっちり入れる。



※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。

安全機能・温度センサー

安全機能について

使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを『消火の状態』にしてください。

立消え安全装置 （コンロ／グリル）	**◇風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。** （完全にガスが止まるまで数秒かかります。） ※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。 ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。 （点火不良の原因になります。） 後方から見た図 立消え安全装置
消し忘れ消火機能 （コンロ／グリル）	**〈コンロ〉** **◇点火後、約120分経過すると自動的にガスを止め、消火します。** ※高温状態で温度の変化がないときは約30分で消火します。 ・センサー解除モード使用時（高火力コンロのみ）約60分で消火します。 ※消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。（50ページ） **〈グリル〉** **◇点火後、約15分経過すると自動的にガスを止め、消火します。**
点火／消火ボタン戻し忘れブザー （コンロ／グリル）	**◇戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間は、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。** ※ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。
焦げつき自動消火 （コンロ）	**◇焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。** ・焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。 ※弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。 ※高火力コンロでセンサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。
天ぷら油過熱防止 （コンロ）	**◇油温が約250℃になると弱火にし、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。** ※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。 **⚠警告** **高火力コンロのセンサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない** センサー解除モードは天ぷら油過熱防止の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。 発火注意 **⚠注意** 天ぷら油過熱防止がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する やけどやけがの原因になります。 必ず守る

グリル過熱防止センサー （グリル）	**◇グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合、安全のためガスを止め、自動消火します。** **⚠注意** グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する やけどやけがの原因になります。 

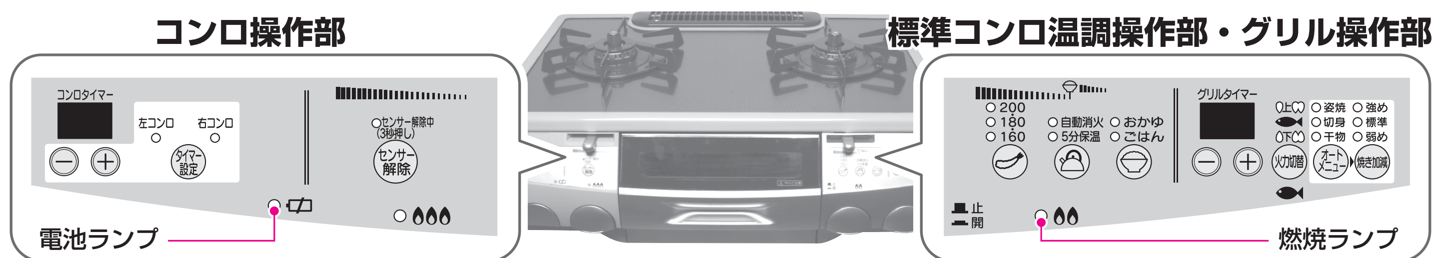
Q&A(よくある質問)

	Q(質問)	A(回答)
全体	・点火時すべての点火装置で「パチパチ」音がする。	１ヶ所の点火操作ですべての装置がスパークします。 異常ではありません。
	・点火／消火後にキシミ音がでる。	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。 異常ではありません。
	・グリル使用時や、コンロとグリルを同時に使ったり、付近で加湿器を使うと炎が赤色になる。	焼きものの塩分や水中に溶解しているカルシウムによるものです。 異常ではありません。
	・消火時に「ポン」と音がする。	消火したときの音です。 異常ではありません。
	・使用中に「カチッ」と音が鳴る。	火力を切り替える作動音です。 異常ではありません。
	・すぐに消火しない。	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。
	・乾電池を交換しても、電池交換サインが点滅する。	乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。(39ページ)
コンロ部	・バーナーに着火するがすぐに火が消える	乾電池の消耗によるものです。 機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。(39ページ)
	・燃焼時に「ポッポッ」と音がする。	バーナー内部で音が鳴る場合があります。 異常ではありません。
	・強火になるとき一瞬炎が大きくなる。	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。
	・バーナーキャップが変色する。 ・ごとく先端が変色したり、凹凸状になる。	過熱によりホーローが変色したり、はがれたり、凹凸状になることがあります。異常ではありません。
	・調理途中(着火中)に鍋を上げたりした場合は、火力が変わったり消火したりする。	安全装置が作動し、火力を調節したり消火したりしますが、異常ではありません。 鍋などをごとくの上に置いて使用してください。
	・湯わかしモードを設定しているのに炎が消えずふきこぼれる。	やかんの形状や材質によって、沸とうしてから消火または、弱火になるまで1分程度かかる場合があります。 水量を調節して使用してください。
グリル部	・はじめて使用するとき、煙やにおいが出る。	部品についている油が焼けるためです。 空焼きをしてください。(31ページ)
	・使用中に魚の脂の「パチパチ」とはねる音がする。	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。

故障かな？と思ったら

こんなときは	原因・調べるところ	対策・直しかた	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	・機器のガス栓が全開になっていますか？	・ガス栓を全開にして使用してください。	18・31
	・ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？	・新しいゴム管と交換してください。	16
	・乾電池が消耗していませんか？	・新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	39
	・点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？	・周囲のガスがなくなるのを待ってから再度点火してください。	20・34
	・点火／消火ボタンがロックされていませんか？	・ロックが設定された状態になっています。 ロックを解除してください。	18
	・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	・バーナーキャップを正しく取り付けてください。	14・41
	・バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ・点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれたりしていませんか？	・『お手入れ』を参照し、お手入れしてください。	41
	・グリル庫内の温度が高くなっていませんか？	・グリル過熱防止センサーがはたらいています。 しばらく待ってから再度点火してください。	46・49
	・適正な鍋を使用してますか？	・『鍋の選びかた』を参照し各調理に適した鍋を使用してください。	17
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	・ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？	**ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。** ・ゴム管をきっちりと接続してください。 ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。火災のおそれがあります。	6・16
	・風で火が消えていませんか？	・窓を開けて、十分換気をしてから、再度点火してください。	13・45
	・煮こぼれや水滴がついていませんか？	・煮こぼれなどをふき取り、十分換気をしてから、再度点火してください。	13・45
	・周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？	・周囲の燃えやすいものや、プラスチック製品を取り除いてください。	7
使用中火が消える。 消火しやすい。	・鍋を正しくのせていますか？ ・鍋底が凹凸していませんか？	・温度センサーが正しく密着されていません。 温度センサー付バーナーに適した鍋をご使用ください。	4・7
	・バーナーに風などが当たっていませんか？	・風などが炎にあたらない様に配慮し、十分換気をしてから、再度点火してください。	13・45
	・煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	・立消え安全装置についた煮こぼれなどをふき取り、十分換気をしてから、再度点火してください。	13・45
	・温度センサーが汚れていませんか？	・『お手入れ』を参照し、お手入れしてください。	41
	・鍋が焦げたり、空だきしていませんか？	・安全機能のはたらきにより自動消火しています。 十分換気をし、鍋の状態を確認してから、再度点火してください。	45
	・油の温度が高くなっていませんか？	・安全機能のはたらきにより自動消火しています。 十分換気をしてから再度点火してください。	45
	・火をつけてから約120分（高温で約30分）以上たっていませんか？ ・センサー解除モードに設定してから約60分（高温で約30分）以上たっていませんか？ ※カスタマイズ機能（50ページ）で設定時間変更した場合、上記時間は異なります。	・コンロ消し忘れ消火機能が作動しています。 十分換気をしてから再度点火してください。	45
使用時に『ピー』というブザー音とともに電池交換サインが点滅する。	・乾電池が消耗していませんか？	・ブザー音『ピー』でお知らせし、電池交換サインが点滅します。 早めに新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。 さらに乾電池が消耗すると使用できなくなります。	39

次の表示が出たら



	お知らせ表示	原因	処置
コンロ	ランプ表示（点滅） 例 左コンロ 右コンロ（タイマー設定） ／ コンロタイマー表示部（点滅） 00	タイマー設定時間が終了したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
	● 燃焼ランプ ＋ 11	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
	12	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
	02	焦げつきや異常高温になったとき	
	（消灯）	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	
グリル	グリルタイマー表示部（点滅） 00	タイマー設定時間が終了したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す。続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待って、十分換気をしてから、再度点火してください。
	11	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
	12	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
	02	グリル過熱防止センサーが作動したとき（空焼きした場合や、焼きすぎた場合）	
全バーナー	ブザー音（ピー）5分毎に1回 ※自動消火後約1時間報知します。	火が消えて、点火／消火ボタンが「点火の状態」にあるとき（点火／消火ボタンの戻し忘れ）	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
電池	ランプ表示（点滅もしくは、点灯） ● 電池ランプ	電池が消耗してきたとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す。電池を交換してください。（39ページ）（アルカリ乾電池：単1形×2個）
その他	上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき ／ グリルタイマー表示部（点滅） 10 24 30 31 32 70 71 72 73		点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、お買い上げの販売店または、東京ガスに連絡してください。

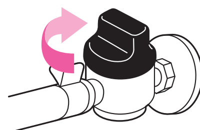
◇エラーで自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。
電池の消耗が早くなります。

安全・便利機能の使いかた

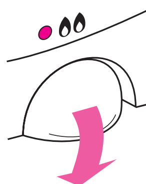
カスタマイズ機能

設定時間を変更することができます。
・**コンロ消し忘れ消火機能**：購入時は120分に設定されています。
※設定時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

◇機器のガス栓を閉じる。

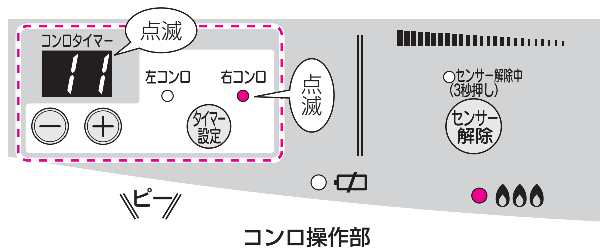


◇点火ボタン（コンロ／グリル）を押す。



コンロ点火ボタンを押した場合

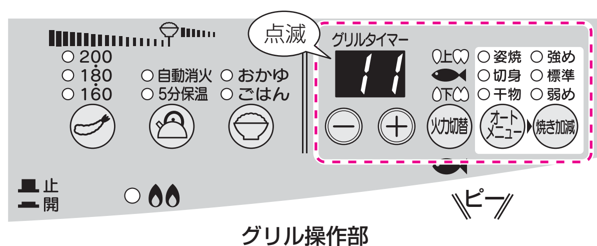
※ブザー音『ピー』と燃焼ランプ・タイマー設定ランプ・コンロタイマー表示部が点滅します。



コンロ操作部

グリル点火ボタンを押した場合

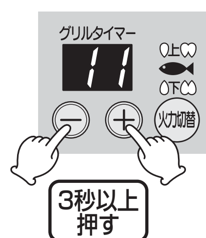
※ブザー音『ピー』とグリルタイマー表示部が点滅します。



グリル操作部

◇燃焼ランプと、タイマー時間表示部が点滅している間に、グリルタイマーの⊕·⊖キーを3秒以上同時押しする。

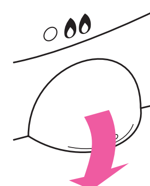
コンロタイマーの⊕·⊖キーでは設定はできません。



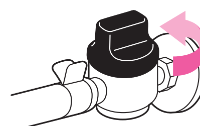
◇グリルタイマーの⊕·⊖キーで、設定時間を切り替える。

※30分・60分・90分・120分の時間設定ができます。
例）“ 9 ”にすると、消し忘れ消火時間は、90分になります。
“ 3 ” ⇨ 30分
“ 6 ” ⇨ 60分
“ 12 ” ⇨ 120分

◇そのまま10秒以上経つか、点火ボタンを元に戻すとブザー音『ピー』とともに、設定を記憶します。



◇機器のガス栓を全開にする。



仕様

品名	ガステーブル			
品名コード	HR-P028A-DXAHL	HR-P028A-DXDHL	HR-P028A-DXAHR	HR-P028A-DXDHR
前面パネル仕様	シルバー			
トッププレート仕様	ブラックミラー	シルバーミラー	ブラックミラー	シルバーミラー
型式名	LW2247AL		LW2247AR	
点火方式	連続スパーク点火方式			
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れ消火機能（コンロ） ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー（グリル）			
付属品	・取扱説明書(保証書)　・クッキングブック　・事業所一覧 ・アルカリ乾電池(単一形1.5V2個)			
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm			
質量	16.5kg			

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		高火力コンロ	標準コンロ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 (3,610kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	2.15 (1,850kcal/h)	8.26 (7,100kcal/h)	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12A	3.90 (3,350kcal/h)	2.79 (2,400kcal/h)	2.00 (1,720kcal/h)	7.67 (6,600kcal/h)	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『Q&A』『故障かな？と思ったら』『次の表示が出たら』を見て、もう一度確認してください。
◇確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス事業者または、東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガステーブル
2. 品名コード　HR-P028A-DXAHL　HR-P028A-DXAHR
   HR-P028A-DXDHL　HR-P028A-DXDHR
   機器コード　11-052-01-00150　11-052-01-00151
   11-052-01-00156　11-052-01-00157
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

◇ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
◇ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証書

取扱説明書の54ページが保証書になっています。

◇保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
◇無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

◇この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

Memo

保証書

保　証　書

品名コード　HR-P028A-DXAHL・HR-P028A-DXAHR
HR-P028A-DXDHL・HR-P028A-DXDHR
型　式　名　LW2247AL・LW2247AR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
電装基板…3年

2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3．サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
（2）取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
（3）機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
（4）お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
（5）建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
（6）強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
（7）犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
（8）火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
（9）指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
（10）本保証書を紛失された場合。

5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ハーマンPRO　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録
この本体の修理記録は、機器の右側面内側の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2．本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。



安全点検	長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！
	●ときどきガスくさい。 ●焦げくさい臭いがする。 ●スイッチやボタンの操作が不確実。 ●コンロ部、グリル部が点火しにくい。 ●その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者
株式会社ハーマンPRO　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10